



Kantine Baier & Schneider

Mittagstisch



KW47 – 18.11.2024 – 22.11.2024

Montag, 18.11.2024

Kartoffel-Möhren Pfanne mit Kasseler

oder

Rote Beete Carpaccio mit Feldsalat, Ziegenkäse und Walnüssen

A1,A8,A12,A21-S

A1,A8, A12,A21

Dienstag, 19.11.2024

Würziges Chili con Carne mit Reis

oder

Nudel-Brokkoli-Tomaten Auflauf mit Kräutern

A1,A8,A12,A21-R

A1,A8, A12,A21

Mittwoch, 20.11.2024

Grünkohl mit Kartoffelwürfeln und Mettenden

oder

Kaiserschmarrn mit Apfelmus und karamellisierten Rosinen

A1,A8,A12,A21-S

A1,A8, A12

Donnerstag, 21.11.2024

Schweinegeschnetzeltes mit Speck, Pilzen und Spätzle

oder

Vegetarische Kartoffel-Gemüse Bratlinge mit Radieschenquark

A1,A8,A12,A21-S

A1,A8,A12, A21

Freitag, 22.11.2024

Knuspriges Tellerrösti mit geräuchertem Lachs und Spiegelei

oder

Gebratenen Schupfnudeln auf geschmorrtem Spitzkohl

A1,A8,A12,A21-F

A1,A8, A12, A21

Menü 1 oder 2 = EUR 7,00

Tagessuppe, Beilagen Salat & Nachtisch = jeweils EUR 1,00

Weiterhin sind die Hauptgänge
auch TO GO erhältlich!



Frühstück
7:30-9:45 Uhr
Mittagessen
11:30-13:30 Uhr



Salatbar
Tagessuppe
Nachtisch
Süßwaren

Allergene:

A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, A7 Krebstiere, A8 Eier, A9 Fische, A10 Erdnüsse,
A11 Sojabohnen, A12 Milch, A13 Mandeln, A14 Haselnüsse, A15 Walnüsse, A16 Cashewnüsse, A17 Pecannüsse,
A18 Paranüsse, A19 Pistazien, A20 Macadamia- oder Queensland Nüsse, A21 Sellerie, A22 Senf, A23 Sesamsamen,
A24 Schwefeloxid und Sulfite, A25 Lupine, A26 Weichtiere

Zusatzstoffe:

1 Farbstoffe, 2 Antioxidationsmittel, 3 Phosphat, 4 Konservierungsstoffe

Fleischsorten:

S = Schwein, R = Rind, G = Geflügel, K = Kalb, L = Lamm, W = Wild, F/M = Fisch/Meeresfrüchte

PSD gGmbH - Bereich ARKUS I Kantine Baier & Schneider
Wollhausstraße 60-62 I 74072 Heilbronn

Öffnungszeiten: Montag – Freitag I Frühstück 7:30-9:45 Uhr I Mittagessen 11:30-13:30 Uhr

Catering auf Anfrage

Tel.: 07131 99 123 11 I dienstleistung@arkus-heilbronn.de